

Le domaine :

Stellenrust possède des parcelles sur la colline de Bottelary, réputée pour ses vins blancs d'une extrême finesse, et dans le Golden Triangle, reconnu pour ses vins rouges d'une complexité étonnante. Le domaine est très impliqué dans le Commerce équitable (Max Havelaar)



Cépages : 83 % Chenin et 17 % Sauvignon blanc

Appellation d'Origine : Western Cape

Viticulture :

Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimum à 22° Balling. Cela permet de laisser le jus en contact avec la peau.



Les raisins utilisés pour ce vin sont issus de vignes de 5 à 20 ans. Elles sont plantées sur les hauteurs des Bottelary Hills. Les sols varient entre l'argile rouge et les sablonneux. Les raisins récoltés dans des vignes plantées sur du sable mûrissent un peu plus rapidement en raison de températures plus élevées dans les vignes. Le Sauvignon blanc provient de vignobles plus froids et son mélange avec le Chenin Blanc apporte une certaine acidité dans les vins.

Vinification :

La fermentation commence avec de la levure indigène, avant d'être brassée avec différentes souches de levure commerciale.

Le vin est fermenté à froid dans des cuves en acier inoxydable sur une période de 2 à 3 semaines à des températures variant entre 11 – 15 ° C. Laisse sur lies pendant au moins 3 mois avant la mise en bouteille.



Dégustation :

Au nez, arômes de goyave, de pêche blanche et des notes de poire.

La bouche montre dévoile des notes de fruits tropicaux mûrs et herbacées. En fin de bouche, notes de pamplemousse et acidité .



Sucres résiduels: 5.8 g/l ; Acidité: 6.7 g/l ; pH: 3.05 ; Alcool: 13.2 % vol

Accords mets et vin :

Ce vin s'accordera avec de l'agneau grillé à la menthe ou un filet de bœuf.



Conseils de consommation :

Continuera à s'améliorer encore pendant 5 ans.
Servir entre 15 et 18°C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.